



پسته اگر چه در ۲۷ استان کشور کشت می شود اما در عرصه های جهانی بیش از همه با دامغان، شناخته شده است. شهرستان دامغان از رویشگاه های اولیه پسته در جهان است و در ختان کهنسال در این محدوده گواه بر این واقعیت است. بر خورداری از طعم، مزه و رنگ مناسب پسته دامغان با توجه به اقلیم این شهرستان و درشتی و بازار پسنندی و زودرس تر بودن آن نسبت به پسته کرمان و رفسنجان از اصلی ترین مزیت های این محصول عنوان شده است.

پسته دامغان، برند جهانی کشاورزی

همین ویژگی پسته دامغان باعث شد نخستین بار سال ۱۳۹۵ پسته دامغان در سازمان جهانی مالکیت فکری (WIPO) مطابق با کنوانسیون لیسیون که ایران در سال ۱۳۸۳ به آن ملحق شده بود، به ثبت جهانی برسد. این پسته در انواع مختلف شاه پسنند، خنجری، عباسعلی، فرخی، اکبری، احمدآقایی و کله قوچی کاشت، برداشت و صادر می شود و فروش تولیدات پسته دامغان سالانه ۶ هزار میلیارد تومان درآمد دارد.

تندرستی

ویژه نامه تندرستی + ۲۰ تیر ۱۴۰۲ + شماره ۴۰

روایتگری پژوهشگر خوراک درباره پیشینه غذاهای تابستانی تهران قدیم اشکنه را مردم می خوردند پلوها را اشراف!

محمدصادق خسروی علیا غذا آنچه تاریخ مکتوبی ندارد، بیشتر روایی است و شفاهی، اما اینطور هم نیست که این سوزه خوشمزه و دلپسند در دالان زمان نقطه کاملاً کوری باشد. ابتدایی ترین و البته مهم ترین دغدغه آدمی تامین خوراک است و آنقدر افکار و ذهن ها مشغول به آن بوده و هست که سرگذشت خوراکی ها حتی پس از گذشت سال ها و ثبت نشدن روایت درست و در مان هم در میان نسل ها به این آسانی گم نمی شود. از هزاران دروازه تاریخی که شهر غذا دارد، سراغ تهران می رویم. تابستان تهران قدیم. آن زمان خلق الله چه می خوردند؟ این غذاها از کجا آمدند؟ و چند پرسش جذاب دیگر. آذر حاج محمدی، پژوهشگر خوراک به این پرسش ها پاسخ می دهد.

در روزهای گرم تابستان بیشتر چه نوع غذاهایی در سفره تهرانی ها قرار می گرفت؟

با توجه به اینکه شهر تهران اقلیمی گرم و خشک دارد، از قدیم ساکنان این شهر سعی داشتند تابستان ها از غذاهایی استفاده کنند که به سرعت بتوانند دمای بدن را کاهش دهد و رطوبت و آب کافی مورد نیاز را تامین کند. آن دوران تنوع غذایی در همه فصول سال مانند امروز زیاد نبود. امکانات امروزی برای نگهداری طولانی مدت مواد غذایی وجود نداشت و به همین دلیل مردم سعی می کردند بیشتر از غذاهای ساده، سبک و مناسب فصل استفاده کنند. مثلاً در تهران قدیم در فصل تابستان انواع آش های میوه فصلی و خورش های میوه مصرف می کردند. اما نان و هندوانه، نان و خربزه، نان و انگور... که غذاهای بسیار ساده ای هستند جزو غذاهایی ثابت تابستانی بود که هم برای صبحانه، عصرانه و بیشتر شام مصرف می شد.

آیا نوع غذاهای تابستانی تهران قدیم تقسیم بندی جغرافیایی و محله ای داشت؟

برای غذا نمی توان مختصات خاصی مشخص کرد و دقیق گفت که فلان غذا مختص یک محله خاص است. جغرافیای خوراکی ها بسیار پیچیده و پراکنده است. گاهی می بینیم برخی خوراکی ها با نام یک شهر گره خورده، با وجود اینکه این غذاها برجسب آن شهر خاص را دارند اما این غذاها در شهرهای دیگر هم طبخ می شود، حالا ممکن است با تغییرات اندک و البته گاهی با عنوان متفاوتی در جاهای دیگر رواج داشته باشد. به همین خاطر تفکیک کردن غذا و آن را مربوط به یک نقطه و محله خاص از شهر تهران دانستن بسیار مشکل است. اما می توان گفت که برخی محله های تهران قدیم غذاهایی طبخ می کردند که با نام آن محل شهرت یافته مثل آش سماق تجریش یا شاه توت پلوی شمیران.

کدام غذای محلی آن روزگار رایج بود که همزمان در دیگر شهرها و حتی کشورهای دیگر هم رونق داشت؟

برخی خوراکی ها نه تنها در شهرها بلکه در برخی از کشورهای به صورت مشترک هستند، مانند دلمه برگ مو. این غذا در تابستان تهران قدیم بسیار تهیه می شد. آن زمان در هر خانه ای در تهران دست کم یک درخت انگور وجود داشت. به همین خاطر پخت این خوراکی در پایتخت بسیار رایج بود اما با ورق زدن تاریخ خوراکی ها درمی یابیم که همین غذا همزمان نه تنها در برخی از شهرهای کشورمان که در کشورهای همسایه مانند آذربایجان و ترکیه هم رایج بوده است.

به نظر شما چرا برخی از خوراکی هایی که در قدیم استفاده می شد امروز از سفره ها حذف شدند؟

دلایل مختلفی دارد برخی از این غذاها به خاطر تغییر ذائقه مردم حذف شدند. در طول زمان با افزایش و پدیدار شدن طعم دهنده های طبیعی و غیر طبیعی ذائقه افراد نیز تغییر پیدا کرد. در واقع یکی از دلایلی که برخی از غذاها دیگر مرسوم نیست به خاطر تغییر سلیقه غذایی مردم است. اما برخی خوراکی ها هم به خاطر سخت آماده شدن و زحمت بسیار آن از گردونه غذایی ما خارج شدند. مثلاً آش سماق به خاطر زحمت بسیاری که برای آماده کردن آن وجود داشت، تقریباً کم یا حذف شد. پلوه سبب تهرانی هم احتمالاً به خاطر تغییر ذائقه مردم کم رنگ و حتی بررسی ها نشان می دهد، حذف شده است. البته می توان گفت آش سماق و شاه توت پلو به خاطر محدودیت و شناخته نشدن، امروزه حذف یا کمتر

نقش زنان در تامین غذای تابستانی

تابستان پر کار ترین فصل برای زنان و مادران بود. آنها زحمات بسیاری می کشیدند. سنت ترشی انداختن، رب گیری، مربایزی، آبغوره گیری و خشک کردن میوه ها که هنوز هم در بین برخی خانواده ها معمول است، به همان دوران بر می گردد. زنان در گذشته علاوه بر تامین غذاهای روزمره در فصل تابستان باید آذوقه پاییز و زمستان را هم تامین می کردند. آنها از فراوانی فصل تابستان و وفور میوه و سبزی ها استفاده می کردند و با خشک کردن میوه ها، تهیه مربا، ترشی و... برای گذران فصل سرما آماده می شدند.

نگاه طبقاتی به غذا

نمی توان این موضوع را کتمان کرد که غذاها در قدیم مربوط به طبقاتی خاص بودند. به این معنا که برخی خوراکی ها مخصوص طبقه پایین و برخی مختص اشراف و اعیان بود. از بین غذاهای تهران قدیم، اشکنه ها و انواع آش های ساده که با میوه یخته می شد مربوط به طبقات پایین جامعه بود و غذاهایی که عموماً با پلو همراه بود مانند سماق پلو، عدس پلو یا گوشت... برای طبقات بالا کاربرد داشت. سهم مردم عادی در طول سال در استفاده از غذای طبقه اشراف کمتر بود.



استفاده می شود. شاه توت هم نسبت به میوه های دیگر کمتر در دسترس است و خیلی زود فصل آن تمام می شود. اما برخلاف اینها الیالو پلو در میان تهرانی هنوز هم طرفداران بسیاری دارد و استفاده می شود.

کودکان امروزی علاقه چندانی به غذاهای سنتی و محلی نشان نمی دهند، بسیاری از خانواده ها به خاطر تمایل نداشتن آنها به اجبار خوراکی های صنعتی و نوین را جایگزین غذاهای سنتی و محلی کرده اند. به عنوان یک کارشناس دلیل بی میلی نسل جدید به غذاهای اصیل ایرانی را در چه می دانید؟

تغییر ذائقه در نسل ها ایجاد شده اما در کنار آن باید بیشتر از مباحث فرهنگی و تبلیغات در این زمینه یاد کرد. تبلیغات درباره غذاهای سنتی از موضوعات بسیار مهمی است که کمتر به آن توجه می شود. غول های صنعتی که از امکانات مالی و تبلیغاتی بسیاری برخوردار هستند روی صنعت غذایی خودشان مانور می دهند در حالی که خوراکی های اصیل کم کم در حال خارج شدن از گردونه غذایی اند. در نتیجه به عنوان مثال خیلی از بچه های ما الان ژلاتین و بستنی های صنعتی و غیر بومی را بیشتر از بستنی سنتی می پذیرند یا تمایل به خوردن پاستا و پیتزا دارند تا الیالو پلو و انواع آش سنتی. در زمینه مباحث فرهنگی هم می توان اشکنه را مثال زد. اشکنه کم رنگ یا از سفره خیلی از خانه ها حذف شد چون در گذشته قوت فقر بود و بعد از آن فرهنگ سازی درباره این غذای ساده و مقوی وطنی نشد که هیچ حتی با طنز پردازی، سخره گرفتن و تبلیغات سوء به کم رنگ شدن آن دامن زدند.

چرا در غذاهای قدیم، نقش گوشت کم رنگ بود؟

گوشت کاربرد بسیار اندکی در غذاهای مردم عادی داشت. تهیه گوشت برای طبقه پایین همان موقع هم بسیار سخت بود. گوشت اگر به خانه مردم عادی راه می یافت قطعاً به صورت آبگوشت پخته می شد. چون در غذای آبگوشتی مقدار خیلی کمی گوشت استفاده و همان مقدار اندک نصیب افراد بیشتری می شد.

پس در زمینه غذا در تهران قدیم با دو گروه از افراد مواجه هستیم؛ مردم عادی و طبقه رفه. این دو گروه در گذشته چه سهمی در کشف دستورات غذایی و آشپزی داشتند؟

در واقع ما با دو طبیف غذایی در گذشته روبه رو بودیم. گروه اول، غذایی بود که بین مردم عادی عمومیت داشت و با توجه به

امکانات و مواد اولیه در دسترس بود و طبخ و مصرف می شد، گروه دوم غذاهای قشر مرغه که عموماً دستور سر آشپزهای دربار بود. تقریباً می توان گفت پلوها و غذاهای گوشتی به جز آبگوشت مربوط به طبقات بالا و غذاهای آبکی و آش ها مربوط به طبقات پایین جامعه است. البته این طبقه بندی عمومیت ندارد و نمی توان آن را به همه نقاط و حتی همه غذاها چه در تهران و چه در دیگر شهرها اطلاق داد.



ماندگارتر از بنیانگذار

✓ سحر جعفریان طرز تهیه بستنی در قرن نوزدهم از اروپا به ایران انتقال پیدا کرد و رواج یافت. در حقیقت ماجرای بستنی در ایران از سفر سوم ناصرالدین شاه به اروپا و آوردن بستنی سنتی پلومبیر فرانسوی آغاز شد. پلومبیر نام محلی بیلاقی در فرانسه است که دسر شیرینی با نام بستنی آنجا تهیه می شد. تاریخچه بستنی در ایران یا ناصرالدین شاه و مظفرالدین شاه گره خورده که این میان با نام اکبر مثنی (اکبر جعفری ملایری) ماندگار شده است.

اکبر مثنی، شاگرد ممد ریش بود

همانطور که پیش تر نوشتیم، ممد ریش را بنیانگذار و به نوعی استاد اکبر مثنی می دانند. اکبر مثنی هم بستنی فروش معروف دیگری است که نامش به گوش همه ما خورده است. می گویند اکبر مشهدی ملایری که برای گذران زندگی ابتدا به بردن شکر و چای به شمال و آوردن هیزم از شمال به تهران مشغول بود که چون به آشپزخانه قاجار راه یافت، آنجا با ممد ریش بستنی ساز آشنا شد. همین آشنایی سبب شد تا از او فوت و فن بستنی سازی یاد بگیرد. طوری که مدتی بعد هر دو به تنها بستنی سازان مالک ایران شهرت یافتند. نام اکبر مثنی اما بیشتر در حافظه تاریخی ثبت شده و آن به سبب زحمت های فراوانی است که او برای تهیه بستنی و فروش آن در تهران و سایر شهرها متحمل شد.



شهرت جهانی

بستنی ایرانی که اکبر مثنی درست می کرد با انواع خارجی بستنی کاملاً متفاوت بود. ذائقه ایرانی ها سرشیر، گلاب و زعفران را بیشتر می پسندد. اکبر مثنی هم آن را رعایت و از برخی گیاهان به جای افزودنی های غذایی استفاده کرد. او همچنین مجبور بود زمستان ها در کوه های اطراف تهران به دنبال تهیه یخ باشد تا سرمای کافی برای دسرهای خوشمزه اش فراهم کند. دهه ۲۰ بود که نخستین مغازه بستنی فروشی اش با شراکت کوتاه مدت با ممد ریش را در خیابان شهرری به راه انداخت. همه تهران از رجال سیاسی صدر تا ذیل دولت گرفته تا شهروندان عادی از مشتری های اکبر مثنی بودند که آخر هفته ها بعد از زیارت شاه عبدالعظیم (ع) در مسیر بازگشت طعم بستنی های اکبر مثنی را می چشیدند. مشتری خاص او که سبب شهرت جهانی اش هم شد فخرالدوله، دختر محمدعلی شاه و مادر دکتر امینی بود. روز ۱۴ مرداد ۱۳۴۲ با ۲۰۰ فلاسک عقاب نشان ۵۰ کیلو بستنی اکبر مثنی را از ایران به فرانسه برد تا در جشنی که به همین مناسبت در سفارت ایران برپا شد از مردم پذیرایی کند.